Moelleux au chocolat coeur coulant pistache

CHOCOLAT SANS GLUTEN GOURMANDISE

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 80 g d’huile de coco
- 100 g de chocolat
- 80 g de sucre de fleur de coco
- 4 œufs
- 1 c. à c. d’extrait de vanille
- 50 g de farine de riz complet
- 10 g de fleur de maïs
- 10 g de farine de châtaigne
- 40 g de purée de pistache
- 30 g de sirop d’agave

- 1 pincée de fleur de sel
- Quelques pistaches concassées, facultatif

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Dans un petit bol, mélangez la purée de pistache, le sirop d'agave et la fleur de sel. Réservez.
2. Dans un grand bol, mettez l'huile de coco et le chocolat en morceaux. Placez ce bol sur le tamis et faîtes fondre au bain-marie pendant 4 minutes. Laissez ensuite refroidir légèrement.
3. Ajoutez l'extrait de vanille et les œufs un à un, en prenant soin de mélanger à chaque fois. Incorporez progressivement la farine de riz, la fleur de maïs, la farine de châtaigne et le sucre.
4. Versez la préparation dans des petits ramequins. Placez et enfoncez au centre 1 c. à c. de pâte de pistache.
5. Disposez les ramequins sur le tamis et laissez cuire 10 minutes. Pour servir, saupoudrez les moelleux de quelques pistaches concassées.

Sabrina de Paris d'épices propose une recette originale chocolatée pour varier des oeufs de Pâques.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises